



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/02/16 NW)



Professional Peanut Butter Maker
Máquina profesional para preparar mantequilla de maní
Fabricant professionnel de beurre d'arachides

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make every day a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 350 Watts

ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.

IMPORTANT PRECAUTIONS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER touch the moving parts of the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY. Children over the age of 8 may operate or clean the appliance with supervision.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
3. This appliance is not for use by or near children.
4. This appliance is not intended for use by young children or by those with cognitive challenges without supervision.
5. The unit should be unplugged/disconnected when not in use, before putting on or taking off parts, when being left unattended and before cleaning.
6. Using attachments that are not recommended or sold by the manufacturer of this appliance can result in fire, electric shock, or injury.
7. Do not use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
8. Store the unit in a dry location.
9. Check the Nut Bin and Nut Grinder for presence of foreign objects before using.
10. Keep hands, hair and clothing, as well as utensils, away from moving parts while processing to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
11. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to

reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.

12. This appliance is intended to be plugged into a standard domestic power outlet. An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
13. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord, after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any way. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
15. If the power cord is damaged, the cable must be replaced by the manufacturer or a certified technician in a service center authorized for safety.
16. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
18. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
19. This appliance is for use with food and liquids only. It is not designed for any uses other than those specified in this manual.
20. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER from Nostalgia™! Now you can enjoy making delicious, natural nut butters at home. Simply fill the large hopper with your favorite type of nut and switch on the unit. The powerful motor and durable die cast auger work together to dispense flavorful nut butter in a matter of seconds. Use the oil dispenser to achieve the perfect nut butter consistency. Finish by adding sweeteners and spices, like honey, sugar and cinnamon, to customize your creation!

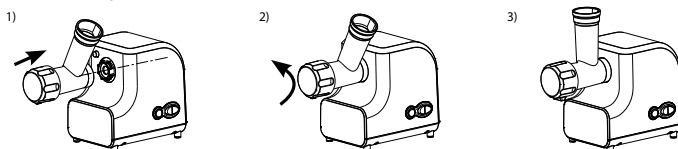
PARTS & ASSEMBLY

Before you begin, get your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER ready to use by following the instructions under CLEANING & MAINTENANCE.

ASSEMBLY

Place the PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER on a dry, level surface near an electrical outlet.

1. While holding the Release Button, attach the Nut Chute to the Attachment Opening as shown in the images below. Release the Release Button when Nut Chute is vertical and has clicked into place.



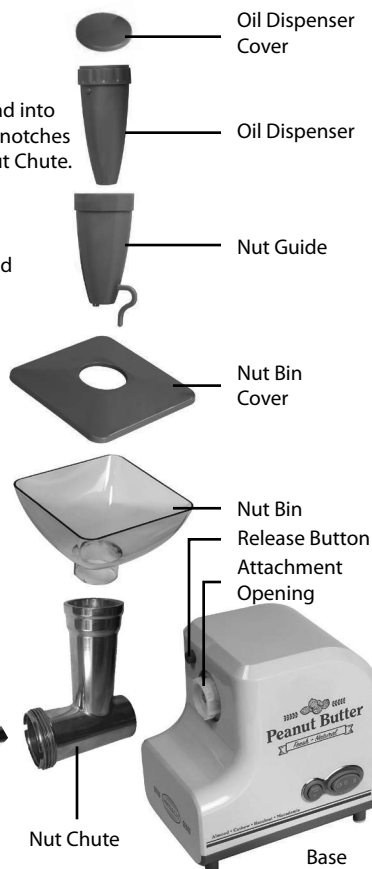
2. Place the Auger into the Nut Chute. Be sure the pin of the Auger is completely inserted into the notch located within the Attachment Opening.
3. With the Auger in place, put the Nut Grinder Head into the opening of the Nut Chute. Align the outside notches so that the Nut Grinder Head is flush with the Nut Chute.

4. Screw the Nut Dispenser clockwise onto the Nut Chute to secure the assembly.
5. Next, set the Nut Bin on top of the Nut Chute, and place the Nut Bin Cover on top of the Nut Bin.

6. Snap the Oil Dispenser Cover onto the Oil Dispenser, and insert the Oil Dispenser into the Nut Guide.

NOTE: Control the flow of oil into your nut butter by following the steps outlined under CONTROLLING THE FLOW OF OIL in the HOW TO OPERATE section.

7. Lastly, insert the Nut Guide into the hole atop the Nut Bin Cover.



Nut Dispenser



Nut Grinder Head



Auger



Nut Chute

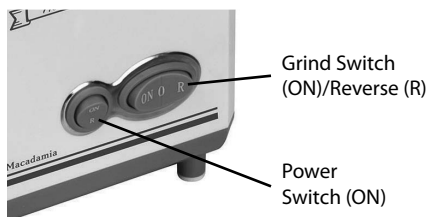


Base

HOW TO OPERATE

Before you begin, assemble your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER according to the steps outlined in the PARTS & ASSEMBLY section.

1. Place the unit on a dry, level surface near an electrical outlet.
2. Gather your favorite type of nut (1 lb. maximum per batch), your preferred type of oil, and jar for catching nut butter as it dispenses. Some of the most popular oils are vegetable, canola, sunflower, grapeseed, and peanut oil.
NOTE: Only use nuts without shells or with shells removed. DO NOT place anything besides nuts and oil in the PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER.
3. Add the nuts to the Nut Bin and replace the cover.
⚠ IMPORTANT: Never put anything other than nuts without shells into the Nut Bin. Doing so may damage the appliance.
4. Next, place the Oil Dispenser into the Nut Guide. Twist the Oil Dispenser counterclockwise to make sure holes for the oil are closed, then add oil to the Oil Dispenser. Snap the Oil Dispenser Cover onto the Oil Dispenser.
NOTE: Control the flow of oil into your nut butter by following the steps outlined under CONTROLLING THE FLOW OF OIL.
5. Insert the Nut Guide/Oil Dispenser assembly into the hole on top of the Nut Bin Cover.
6. Place jar under the Nut Dispenser, and plug into wall outlet.
7. To begin making nut butter, turn the Power Switch to (ON) and turn the Grind Switch to (ON). Nut butter will begin to dispense into the bowl or jar below the Nut Dispenser.
NOTE: Some types of nuts are more dense than others and may tend to clog the unit. If this happens, briefly turn the Grind Switch to Reverse (R) to change the direction of the Auger.



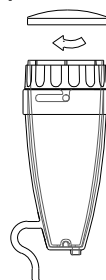
8. To add oil to the nuts, twist the Oil Dispenser clockwise and oil will begin to drip into the Nut Bin to create a creamier nut butter. To stop the oil, twist the Oil Dispenser counterclockwise to stop the flow of oil.
NOTE: Some types of nuts naturally have a higher level of oil. Use more or less oil depending on the type of nut being used and your desired nut butter consistency.
9. As needed, spin the Nut Guide to mix and guide the nuts into the Nut Chute.
10. Once the desired amount of nut butter is made, turn the Grind Switch to the neutral (center) position and turn the Power Switch to OFF (R). Then unplug the unit.
11. Mix in any sweeteners, spices and all other ingredients after the nut butter is made.
12. Nut butter may be served immediately. To store nut butter, put in an airtight jar or container and refrigerate. DO NOT store in a cabinet, as fresh, natural nut butter will spoil.
13. Finally, follow the directions in the CLEANING & MAINTENANCE section to clean your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER.

CONTROLLING THE FLOW OF OIL

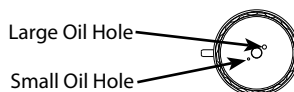
Follow these steps to adjust the amount of oil that will flow into your nut butter.

1. Align the hole in the bottom of the Nut Guide with either the small or large oil hole in the bottom of the Oil Dispenser. The large oil hole will more quickly dispense oil than the small oil hole.
2. Insert the Oil Dispenser into the Nut Guide.
3. Twist the Oil Dispenser clockwise to align the holes in the bottom of each part to create a flow of oil. Twist the Oil Dispenser counterclockwise to stop the oil from flowing.

Nut Guide-Oil
Dispenser Assembly



Top view of Oil Dispenser



HELPFUL TIPS

NUTS

- Only use unshelled nuts in your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER.
- It may help to finely chop nuts before placing them in the Nut Bin. This will allow the Nut Grinder to work more quickly and efficiently, and will prevent it from clogging.
- When making nut butter in your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER, you will need to adjust the amount of oil you add depending on the type of nut being used. Certain nuts, like Macadamia, have a higher oil content and will require you to add little or no oil. Nuts with low oil content, like almonds, will need more oil added.
- To make roasted nut butter, place raw nuts on a parchment or foil lined cookie sheet and roast in an oven at 350°F (175°C) for 12 to 15 minutes, stirring once or twice to prevent burning. Allow nuts to cool completely before placing in your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER.

STORING NUT BUTTER

- Fresh nut butter must be stored in the refrigerator in an airtight container. Your nut butter will last in the refrigerator for 1 to 2 months. DO NOT store at room temperature as the nut butter will spoil.
- Before serving, you may prefer to remove the nut butter from the refrigerator and transfer to a microwave safe dish, then heat in the microwave for 15 - 20 seconds or until it is at spreading consistency. DO NOT place nut butter back in refrigerator after microwaving. Dispose of any unused nut butter.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER by following these simple instructions and precautions.

1. Disconnect the unit from the electrical outlet by unplugging the appliance.
2. Remove all parts from the Base (Nut Chute, Nut Bin, Nut Bin Cover, Nut Guide, Oil Dispenser, Oil Dispenser Cover, Auger, Nut Grinder Head and Nut Dispenser). Wash all parts in warm soapy water with a non-abrasive cloth. Rinse and thoroughly dry all parts.
3. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry.
IMPORTANT: NEVER place Base or cord in water. Doing so may cause the unit to malfunction.
4. Once all parts are completely dry, store your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER in a clean, dry location.
5. NEVER immerse the PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER in water or put in a dishwasher.

RECIPES

With the PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER you can make fresh, tasty nut butters the whole family will love! Use a variety of nuts to make all natural nut butter, then add any sweeteners or spices you like. Be creative and enjoy your PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER!

Delicious homemade nut butters can be used as:

- Spreads
- Dips
- Fillings for cakes and cupcakes
- Sauces for entrees

HONEY PEANUT BUTTER

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2½ Cups Shelled, Chopped Peanuts (salted or unsalted) | Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 Tbsp. Vegetable, Canola or Sunflower Oil | Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide. Follow the directions in the How to Operate section to make peanut butter. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 Tbsp. Honey | Place fresh peanut butter in a mixing bowl and add honey. Mix to combine. |
| | Store in refrigerator. |

CHOCOLATE PEANUT BUTTER

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1½ Cups Peanut Butter | Prepare peanut butter using "Honey Peanut Butter" recipe above. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ½ Cup Semisweet Chocolate Chips | Melt chocolate chips in a double-boiler or in the microwave until smooth. Remove from heat and let cool until slightly warm. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ¼ Cup Butter or Margarine, softened | Scrape melted chocolate into a large bowl. |
| <ul style="list-style-type: none"> • ¼ Cup Confectioners Sugar | Add peanut butter, butter, sugar and vanilla extract. Stir until thoroughly combined. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tsp. Vanilla Extract | Mix instant coffee with hot water until completely dissolved. Add coffee to the chocolate peanut butter mixture until combined. |
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tsp. Instant Coffee Granules | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tsp. Hot Water | Store in refrigerator. |

ALMOND BUTTER

- 1 Cup Raw or Roasted Almonds, chopped
 - 1-2 Tbsp. Canola Oil
 - ¼ Tsp. Sea Salt
- Place shelled, chopped nuts in Nut Bin.
Replace Cover and insert Nut Guide.
- Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Follow the directions in the How to Operate section to make almond butter.
- Stir in sea salt.
- Store in refrigerator.

CHOCOLATE HAZELNUT SPREAD

- ¾ Cup Skinned Hazelnuts, roasted and chopped
 - 1 Tbsp. Canola Oil
 - ½ Cup (3-oz.) Semisweet Chocolate Chips
 - ⅔ Cup Sweetened Condensed Milk
 - 1 tablespoon honey
 - ⅛ Tsp. Kosher Salt
- To Roast Hazelnuts:**
Preheat oven to 350° F. Spread chopped hazelnuts on a baking sheet lined with foil or parchment paper. Place in oven for 5 minutes and stir. Roast in oven for another 5 minutes, or until you can smell them. Be careful not to burn the nuts.
- Place shelled, chopped nuts in Nut Bin.
Replace Cover and insert Nut Guide.
- Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Follow the directions in the How to Operate section to make hazelnut butter.
- Melt chocolate chips in a double-boiler or in the microwave until smooth. Cool to room temperature.
- In a large bowl, mix the hazelnut butter, condensed milk, honey and salt. Blend well, scraping down the bowl as needed. Add the cooled chocolate and mix until combined. Transfer the spread to a small bowl.
- Store in refrigerator.

CINNAMON WALNUT BUTTER

- 3 Cups Walnuts, chopped
 - 1 to 2 Tbsp. Canola Oil
 - ½ Tsp. Cinnamon
 - Pinch of Salt
 - Sprinkle of Sugar, optional
- Place shelled, chopped nuts in Nut Bin.
Replace Cover and insert Nut Guide.
- Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Follow the directions in the How to Operate section to make nut butter.
- Transfer walnut butter to a bowl and add cinnamon, salt and sugar. Mix until combined.
- Store in refrigerator.

MAPLE MACADAMIA NUT BUTTER

- 2 Cups Raw Macadamia Nuts, finely chopped
 - 2 Tbsp. Maple Syrup
 - 1 Tsp. Maple Extract, optional
 - Pinch of Salt
- Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- NOTE:** Due to the high oil content of macadamia nuts, there is no need to add oil.
- Follow the directions in the How to Operate section to make nut butter.
- Place fresh nut butter in a mixing bowl and add maple syrup, maple extract and salt. Stir to combine.
- Store in refrigerator.

SUNFLOWER SEED BUTTER

- 2 Cups Sunflower Seeds
 - 1-2 Tbsp. Canola Oil
 - Sea Salt, to taste
 - Honey, to taste
- Place shelled sunflower seeds in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Follow the directions in the How to Operate section to make sunflower seed butter.
- Place fresh sunflower seed butter in a mixing bowl and add sea salt and honey. Stir to combine.
- Store in refrigerator.

ROASTED PECAN BUTTER

- 1 Cup Chopped Pecans
 - ½ to 1 Tbsp. Vegetable Oil
 - ⅛ Tsp. Salt
- To Roast Pecans:**
Preheat oven to 350° F. Spread chopped pecans on a baking sheet lined with foil or parchment paper. Place in oven for 5 minutes and stir. Roast in oven for another 5 minutes, or until you can smell them. Be careful not to burn the nuts.
- Remove from oven and place on a plate or parchment paper to cool.
- Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Follow the directions in the How to Operate section to make pecan butter.
- Stir in salt.
- Store in refrigerator.

CASHEW BUTTER

- 2 Cups Unsalted Roasted Cashews, chopped
Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- 2 to 3 Tbsp. Vegetable Oil
Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- ¼ Tsp. Salt
Follow the directions in the How to Operate section to make cashew butter.
- 1 Tsp. Sugar, optional
Transfer to a bowl and add salt and sugar. Mix to combine.
Store in refrigerator.

SOY NUT BUTTER

- 1 Cup Dry Roasted Soybeans
Soak soybeans in water for 30 minutes.
- 1½ Cups Water
Place soybeans in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- 1 to 2 Tbsp. Canola Oil
Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- Pinch of Salt, optional
Follow the directions in the How to Operate section to make cashew butter.
- 1 Tbsp. Agave Nectar, optional
Transfer to a bowl and add salt and agave nectar. Mix to combine.
Store in refrigerator.

PISTACHIO NUT BUTTER

- 1 Cup Pistachios, chopped and shells removed
Place shelled, chopped nuts in Nut Bin. Replace Cover and insert Nut Guide.
- 2 to 3 Tbsp. Canola or Grapeseed Oil
Fill Oil Dispenser with oil. Place in Nut Guide.
- 1 Tbsp. Honey
Follow the directions in the How to Operate section to make pistachio butter.
- 1 to 2 Tbsp. Water, optional
Transfer to a bowl and add honey. Mix to combine. Add 1 to 2 tbsp. of water if needed and mix to achieve desired consistency.
Store in refrigerator.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

PROFESSIONAL PEANUT BUTTER MAKER / PBM500

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	15
PROTECCIONES IMPORTANTES	15
INTRODUCCIÓN	16
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO UTILIZAR	18
CONSEJOS ÚTILES	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	25

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz, 350 Vatios

Aprobación ETL y CETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

1. No sumerja NUNCA el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca de agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
5. NUNCA toque las partes móviles del aparato.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
8. Manténgalo alejado de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE. Los niños mayores de 8 años pueden utilizar o limpiar el aparato con supervisión.
10. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones con respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
3. Este aparato no debe ser usado por niños ni cerca de ellos.
4. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños pequeños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
5. La unidad debe desenchufarse/desconectarse cuando no se usa, antes de instalar o remover piezas, cuando se deja sin atención y antes de limpiar.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de este aparato puede resultar en incendio, descarga eléctrica o lesiones.
7. No utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
8. Almacene la unidad en un lugar seco.
9. Compruebe el contenedor de nueces y el molinillo de nueces para detectar objetos extraños antes de usar.
10. Mantenga las manos, cabello e indumentaria, así como los utensilios,

alejados de las partes móviles al procesar para prevenir el riesgo de lesiones severas a las personas o daños al aparato.

11. Se proporciona un cable de alimentación corto o desenchufable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
12. Este aparato está destinado a enchufarse a un tomacorriente doméstico estándar. No se recomienda el uso de alargadores ni cables desenchufable más largos con este aparato.
13. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o en el cable alargador debe ser al menos de la misma magnitud que la del aparato; 2) Si el aparato tiene una toma de tierra, el alargador debe ser un cable con 3 hilos y con toma de tierra; y 3) El cable de mayor longitud se debe colocar de manera que no cuelguen del mostrador o la mesa, para que los niños no puedan tirar de él o para no tropezar accidentalmente.
14. No utilizar un aparato con un cable dañado, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devolver el aparato a un centro autorizado de servicio para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
15. Si el cable de alimentación se ha dañado, el cable debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico certificado en un centro de servicio autorizado por motivos de seguridad.
16. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato.
17. Este aparato tiene una patita polarizada (una patita más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado solo en una posición.
18. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
19. Este aparato solo debe usarse para alimentos y líquidos. No está destinado para usos diferentes a los especificados en este manual.
20. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté enchufado y funcionando.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ de Nostalgia™! Ahora puede disfrutar preparando una deliciosa mantequilla de nuez en su hogar. Sólo llene la tolva con su tipo favorito de nueces y encienda la unidad. El motor potente y la barrena durable de fundición funcionan en conjunto para dispensar una sabrosa mantequilla de nueces en cuestión de segundos. Utilice el dispensador de aceite para lograr la consistencia perfecta de la mantequilla de nuez. ¡Termine al añadir edulcorantes y especias como miel, azúcar y canela, para personalizar su creación!

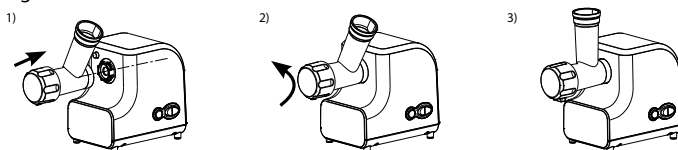
PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Antes de comenzar, prepare su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ para usar siguiendo las instrucciones en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

ENSAMBLAJE

Coloque la MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ en una superficie seca y nivelada cerca de un tomacorriente eléctrico.

1. Mientras mantiene presionado el botón de liberación, coloque la chimenea para nueces en la abertura para accesorios como se muestra en las imágenes a continuación. Suelte el botón de liberación cuando la chimenea para nueces esté vertical y se haya trabado en su lugar.



2. Coloque la barrena en la chimenea para nueces. Asegúrese de que la clavija de la barrena se inserte por completo en la muesca ubicada en la abertura para accesorios.
3. Con la barrena en su lugar, coloque el cabezal del molinillo de nueces en la abertura de la chimenea para nueces. Alinee las marcas externas para que el cabezal del molinillo para nueces quede al ras con la chimenea para nueces.
4. Atornille el dispensador de nueces en sentido horario en la chimenea para nueces para sujetar el ensamblaje.
5. Luego coloque el contenedor de nueces en la chimenea para nueces, y coloque la cubierta del contenedor para nueces sobre el contenedor para nueces.
6. Coloque la cubierta del dispensador de aceite en el dispensador de aceite e inserte el dispensador de aceite en la guía para nueces.
NOTA: Controle el flujo de aceite en la mantequilla de nuez siguiendo los pasos que se describen en CONTROL DEL FLUJO DE ACEITE en la sección CÓMO UTILIZAR.
7. Finalmente, inserte la guía para nueces en el orificio sobre la cubierta del contenedor para nueces.



Dispensador de nueces

Cabezal del molinillo de nueces

Barrena

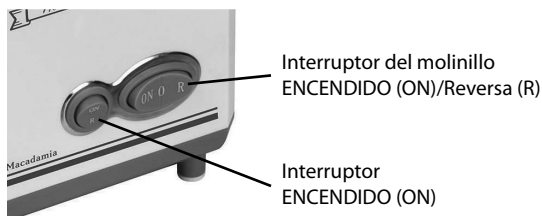
Chimenea para nueces

Base

CÓMO UTILIZAR

Antes de comenzar, ensamble su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ de acuerdo con los pasos que se describen en la sección PARTES Y ACCESORIOS.

1. Coloque la unidad en una superficie seca y nivelada cerca de un tomacorriente eléctrico.
2. Recopile su tipo de nuez favorita (máximo 1 lb. por lote), su tipo preferido de aceite y un frasco para recoger la mantequilla de nuez a medida que se prepara. Algunos de los aceites más populares son el aceite vegetal, de canola, de girasol, de uva y de maní.
NOTA: Solo use nueces sin cáscara o peladas. NO coloque nada además de nueces y aceite en la MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ.
3. Agregue las nueces al contenedor para nueces y coloque la tapa.
⚠ IMPORTANTE: Nunca coloque nada además de nueces sin cáscara en el contenedor para nueces. De lo contrario puede dañarse el aparato.
4. Luego coloque el dispensador de aceite en la guía para nueces. Gire el dispensador de aceite en sentido horario para asegurarse de que los orificios de aceite estén cerrados, luego agregue aceite al dispensador de aceite. Coloque la tapa del dispensador de aceite en el dispensador de aceite.
NOTA: Controle el flujo de aceite en la mantequilla de nuez siguiendo los pasos que se describen en CONTROL DEL FLUJO DE ACEITE.
5. Inserte el ensamblaje de guía para nueces/dispensador de aceite en el orificio sobre la cubierta del contenedor para nueces.
6. Coloque un frasco debajo del dispensador para nueces y enchufe la unidad en un tomacorriente.
7. Para comenzar a preparar mantequilla de nuez, coloque el interruptor en la posición de ENCENDIDO (ON) y gire el interruptor del molinillo a la posición de ENCENDIDO (ON). La mantequilla de nuez comenzará a salir al recipiente o frasco debajo del dispensador de nueces.
NOTE: Some types of nuts are more dense than others and may tend to clog the unit. If this happens, briefly turn the Grind Switch to Reverse (R) to change the direction of the Auger.



8. Para agregar aceite a las nueces, gire el dispensador de aceite en sentido horario y el aceite comenzará a gotear en el contenedor para nueces para crear una mantequilla de nuez más cremosa. Para detener el aceite, gire el dispensador de aceite en sentido antihorario para detener el flujo de aceite.
NOTA: Algunos tipos de nueces naturalmente tienen un mayor nivel de aceite. Uso más o menos aceite de acuerdo con la concentración. No almacene en un gabinete ya que la mantequilla de nuez fresca y natural se echará a perder.
9. Si es necesario, gire la guía para nueces y guíe las nueces hacia la chimenea para nueces.

(Cómo Utilizar continúa en la página siguiente...)

10. Una vez que ha preparado la cantidad deseada de mantequilla de nuez, coloque el interruptor del molinillo para nuez en la posición neutral (centro) y coloque el interruptor en APAGADO (R). Luego desenchufe la unidad.
11. Agregue los endulzantes, especias y otros ingredientes una vez que ha preparado la mantequilla de nuez.
12. La mantequilla de nuez puede servirse de inmediato. Para almacenar la mantequilla de nuez, coloque en un frasco o contenedor hermético y refrigere. NO almacene en un gabinete ya que la mantequilla de nuez fresca y natural se echará a perder.
13. Finalmente, siga las instrucciones en la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARA MANTEQUILLA DE MANÍ.

CONTROL DEL FLUJO DE ACEITE

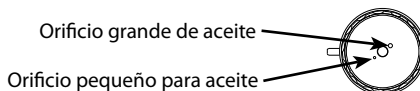
Siga estos pasos para ajustar la cantidad de aceite que fluye a su mantequilla de nuez.

1. Alinee el orificio en la parte inferior de la guía para nueces con el orificio pequeño o grande para aceite en la parte inferior del dispensador de aceite. El orificio grande de aceite dispensará más rápido el aceite que el orificio pequeño de aceite.
2. Inserte el dispensador de aceite en la guía para nueces.
3. Gire el dispensador de aceite en sentido horario para alinear los orificios en la parte inferior de cada parte para crear un flujo de aceite. Gire el dispensador de aceite en sentido antihorario para detener el flujo de aceite.

Ensamblaje de la guía para nueces/dispensador de aceite



Vista superior del dispensador de aceite



CONSEJOS ÚTILES

NUECES

- Solo use nueces sin cáscara en su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ.
- Puede ayudar picar finamente las nueces antes de colocarlas en el contenedor para nueces. Esto permitirá que el molinillo para nueces funcione más rápido y con mayor eficiencia, e impedirá su obstrucción.
- Al preparar mantequilla de nuez en su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ, deberá ajustar la cantidad de aceite de acuerdo con el tipo de nuez utilizada. Ciertas nueces, como las nueces Macadamia tienen un mayor contenido de aceite y requerirán que agregue muy poco o nada de aceite. Las nueces con bajo contenido de aceite, como las almendras, necesitarán agregar más aceite.
- Para preparar mantequilla de nueces tostadas, coloque nueces crudas en una placa para galletas recubierta con papel y tueste en el horno a 350 °F (175 °C) por 12 a 15 minutos, revolviendo una o dos veces para prevenir que se quemen. Deje enfriar las nueces por completo antes de colocarlas en su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ.

ALMACENAMIENTO DE LA MANTEQUILLA DE NUEZ

- La mantequilla de nuez fresca debe almacenarse en el refrigerador en un contenedor hermético. Su mantequilla de nuez durará en el refrigerador por 1 a 2 meses. NO almacene a temperatura ambiente ya que la mantequilla de nuez se echará a perder.
- Antes de servir, puede retirar la mantequilla de nuez del refrigerador y transferirla a un plato para microondas, luego caliente en el microondas por 15 - 20 segundos o hasta que tenga consistencia para untar. NO coloque la mantequilla de nuez en el refrigerador después de calentar en el microondas. Deseche la mantequilla de nuez no utilizada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide LA MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

1. Desconecte la unidad del tomacorriente sacando el enchufe del aparato.
2. Quite todas las partes de la base (chimenea para nueces, cubierta del contenedor para nueces, guía para nueces, dispensador de aceite, cubierta del dispensador de aceite, barrena, cabezal del molinillo de nueces y dispensador de nueces). Lave todas las partes con agua tibia jabonosa con un paño no abrasivo. Enjuague y seque por completo todas las partes.
3. Limpie la base con un paño húmedo no abrasivo y a continuación séquela.
IMPORTANTE: No coloque NUNCA la base ni el cable en agua. Hacerlo puede causar fallas en la unidad.
4. Una vez que todas las partes estén totalmente secas, almacene su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ en un lugar limpio y seco.
5. NUNCA sumerja la MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ en agua ni la coloque en el lava vajillas.

RECETAS

¡Con la MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ puede preparar mantequillas frescas y sabrosas de nueces que toda la familia amarará! Use una variedad de nueces para preparar mantequilla de nueces totalmente natural, luego agregue los endulzantes o especias que desee. ¡Sea creativo y disfrute su MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARAR MANTEQUILLA DE MANÍ!

Las deliciosas mantequillas de nuez caseras pueden usarse como:

- Mantequilla para untar
- Salsas
- Rellenos de tortas y mantecados
- Salsas para entradas

MANTEQUILLA DE MANÍ Y MIEL

- 2½ tazas de maní picado con cáscara (con o sin sal)
Coloque los maníes picados con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- 2 cucharadas de aceite vegetal, de canola o girasol
Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- 2 cucharadas de miel
Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de maní.

Coloque la mantequilla de maní fresca en un recipiente para mezclar y agregue miel. Mezcle para combinar.

Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE MANÍ CON CHOCOLATE

- 1½ taza de mantequilla de maní
Prepare la mantequilla de maní usando la receta para "Mantequilla de maní con miel" anterior.
- ½ taza de chispas de chocolate semiamargo
Derrita las chispas de chocolate a baño María o en el microondas hasta que estén blandas. Retire del calor y deje enfriar hasta que esté tibio.
- ¼ taza de manteca o margarina, blanda
Pase el chocolate derretido a un recipiente grande. Agregue la mantequilla de maní, manteca, azúcar y extracto de vainilla. Mezcla hasta unir bien.
- ¼ taza de azúcar impalpable
- 1 cucharilla de extracto de vainilla
Mezcle el café instantáneo con agua caliente hasta que se disuelva por completo. Agregue el café a la mezcla de mantequilla de maní con chocolate hasta que se mezcle bien.
- 1 cucharilla de café instantáneo
Almacene en el refrigerador.
- 1 cucharilla de agua caliente

MANTEQUILLA DE ALMENDRA

- 1 taza de almendras crudas o tostadas, picadas
Coloque los maníes picados con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- 1-2 cucharadas de aceite de canola
Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- ¼ de cucharilla de Sal marina
Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de almendra.
Agregue la sal marina.
Almacene en el refrigerador.

PASTA PARA UNTAR DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

- ¾ taza de castañas con piel, tostadas y picadas
Para tostar las castañas:
Precaliente el horno a 350 °F. Coloque las castañas picadas en una placa para horno recubierta de papel. Coloque en el horno 5 minutos y revuelva. Tueste en el horno por otros 5 minutos o hasta que pueda olerlas. Tenga cuidado de no quemar las nueces.
- 1 cucharada de aceite de canola
Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- ½ taza (3 oz.) de chispas de chocolate semiamargo
Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- ⅔ taza de leche condensada azucarada
Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de castañas.
- 1 cucharada de miel
Derrita las chispas de chocolate a baño María o en el microondas hasta que estén blandas. Enfríe a temperatura ambiente.
- ⅛ de cucharilla de sal Kosher
En un contenedor grande, mezcle con la mantequilla de castañas, la leche condensada, la miel y la sal. Mezcle bien, raspando el contenedor según sea necesario. Agregue el chocolate frío y mezcle bien. Transfiera la preparación a un recipiente pequeño.
Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE AVELLANAS Y CANELA

- 3 tazas de avellanas, picadas
Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- 1 a 2 cucharadas de aceite de canola
Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- ½ cucharilla de Canela
Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de nuez.
- Pizca de sal
Transfiera la mantequilla de avellana a un contenedor y agregue canela, sal y azúcar. Mezcle hasta unir bien.
- Azúcar, opcional
Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE NUECES DE MACADAMIA Y ARCE

- 2 tazas de nueces de Macadamia crudas, picadas finamente
 - 2 cucharadas de sirope de arce
 - 1 cucharilla de extracto de arce, opcional
 - Pizca de sal
- Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- NOTA:** Debido al alto contenido de aceite de las nueces de Macadamia, no es necesario agregar aceite.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de nuez.
- Coloque la mantequilla de nuez fresca en un recipiente para mezclar y agregue el sirope de arce, el extracto de arce y la sal. Revolver para mezclar.
- Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE SEMILLAS DE GIRASOL

- 2 tazas de semillas de girasol
 - 1-2 cucharadas de aceite de canola
 - Sal marina al gusto
 - Miel, a gusto
- Coloque las semillas de girasol con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de semillas de girasol.
- Coloque la mantequilla fresca de semillas de girasol en un recipiente para mezclar y agregue sal marina y miel. Revolver para mezclar.
- Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE PECANAS TOSTADAS

- 1 taza de pecanas troceadas
 - ½ a 1 cucharada de aceite vegetal
 - ⅛ de cucharilla de sal
- Para tostar las pecanas:**
Precaliente el horno a 350 °F. Coloque las pecanas picadas en una placa para horno recubierta de papel. Coloque en el horno 5 minutos y revuelva. Tueste en el horno por otros 5 minutos o hasta que pueda olerlas. Tenga cuidado de no quemar las nueces.
- Retire del horno y coloque en un plato o lámina de papel para enfriar.
- Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de pecana.
- Agregue la sal.
- Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE CAJÚ

- 2 tazas de nueces de cajú tostadas, sin sal, picadas
 - 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal
 - ¼ de cucharilla de sal
 - 1 cucharilla de azúcar, opcional
- Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de cajú.
- Transfiera a un recipiente y agregue sal y azúcar. Mezcle para combinar.
- Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE NUEZ DE SOJA

- 1 taza de porotos de soja tostados secos
 - 1½ taza de agua
 - 1 a 2 cucharadas de aceite de canola
 - Pizca de sal, opcional
 - 1 cucharada de néctar a agave, opcional
- Remoje los porotos de soja en agua por 30 minutos.
- Coloque los porotos de soja en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de cajú.
- Transfiera a un recipiente y agregue sal y néctar de agave. Mezcle para combinar.
- Almacene en el refrigerador.

MANTEQUILLA DE NUECES DE PISTACHO

- 1 taza de pistachos, picados y sin cáscara
 - 2 a 3 cucharadas de aceite de canola o uva
 - 1 cucharada de miel
 - 1 a 2 cucharadas de agua, opcional
- Coloque las nueces picadas con cáscara en el contenedor para nueces. Coloque la cubierta e inserte la guía para nueces.
- Llene el dispensador de aceite con aceite. Coloque en la guía para nueces.
- Siga las instrucciones en la Sección Cómo utilizar para preparar la mantequilla de pistacho.
- Transfiera a un recipiente y agregue miel. Mezcle para combinar. Agregue 1 a 2 cucharadas de agua de ser necesario y mezcle para lograr la consistencia deseada.
- Almacene en el refrigerador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA PROFESIONAL PARA PREPARA MANTEQUILLA DE MANÍ / PBM500

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

Que chaque journée devienne une fête !
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	27
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	27
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	29
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	30
CONSEILS UTILES	32
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
RECETTES	33
RETOURS ET GARANTIE	37

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi qu'indiqués sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent blesser voire tuer vous ou d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, vous diront également comment réduire toutes possibilités de blessure et vous diront ce qui arrivera si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 350 Watts
ETL et CETL approuvé

CE PRODUIT EST DESTINÉ À LA PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.

Vous référez au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour le manuel plus à jour.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

La personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation et de la sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel avant d'utiliser ou de nettoyage de cet appareil.

1. N'immergez JAMAIS d'appareil ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser un chiffon ou une éponge abrasive sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'unité sans surveillance pendant l'utilisation.
5. Ne jamais toucher les pièces mobiles de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou durant le nettoyage.
7. NE pas placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
8. Garder hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET. Enfants de plus de 8 ans peuvent exploiter ou nettoyez l'appareil avec la surveillance.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
11. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils utilisent ce produit afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies, incluant :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Pour protéger contre les chocs électriques ne submergez pas le cordon, la fiche ni aucune partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou près d'eux..
4. Cet appareil ne vise pas pour une utilisation par de jeunes enfants ou par des personnes ayant des difficultés cognitives sans surveillance.
5. L'appareil doit être débranché/déconnecté quand pas en service, avant d'installer ou d'enlever des parties, être laissé sans surveillance et avant de le nettoyer.
6. À l'aide de pièces-jointes qui sont non recommandés par le fabricant de cet appareil peut entraîner incendie, électrocution ou de blessures.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
8. Rangez l'unité dans un endroit sec.
9. Vérifier le bac à noix et le broyeur à noix pour la présence de corps étrangers avant d'utiliser.

10. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les ustensiles, loin des pièces lors du traitement à prévenir les risques de blessures graves ou des dommages à l'appareil en mouvement.
11. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébucher sur un long cordon. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
12. Que cet appareil est conçu pour être branché sur une prise de courant domestique standard. Une rallonge ou plus d'un cordon détachable n'est pas recommandé pour une utilisation avec cet appareil.
13. Si un cordon d'alimentation détachable long ou une rallonge électrique est utilisée : 1) les caractéristiques électriques du câble ou de rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance nominale de l'appareil ; 2) si l'appareil est du type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils mise à la terre ; et 3) le cordon long doit être placé afin qu'il ne pende pas le dessus du comptoir ou une table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.
14. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon endommagé, si l'appareil est défectueux ou est tombé ou endommagé de quelque façon. Renvoyez l'appareil à un service autorisé de service pour l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le câble doit être remplacé par le fabricant ou par un technicien certifié dans un centre de service autorisé pour la sécurité.
16. Les caractéristiques électriques d'une rallonge doivent équivaloir la puissance nominale de celles de l'appareil.
17. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule manière.
18. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, comme ouvrir ou de retirer les couvercles pourrait vous exposer à des tensions dangereuses ou d'autres dangers. Confiez toute réparation à un personnel technique qualifié.
19. Cet appareil est destiné aux aliments et de liquides seulement. Il n'est pas conçu pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel.
20. NE mettez PAS les mains ou objets étrangers dans l'appareil quand il est branché et en fonction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi le PROFESSIONNEL FABRICANT DE BEURRE D'ARACHIDE de NostalgiaMC ! Maintenant, vous pourrez faire de délicieux beurres de noix naturels à la maison. Remplissez simplement grand distributeur de votre type préféré de noix et allumez l'appareil. Le moteur puissant et durable en fonte travaillent ensemble afin de faire couler le beurre de noix savoureux en quelques secondes. Utiliser le distributeur d'huile pour atteindre la consistance de beurre de noix parfaite. Terminer en ajoutant des édulcorants et des épices, comme du miel, de sucre et de la cannelle pour personnaliser votre création !

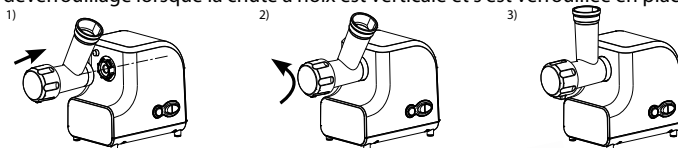
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Avant de commencer, PRÉPAREZ VOTRE MACHINE À FABRIQUER DU BEURRE D'ARACHIDES afin qu'elle soit prête à l'emploi en suivant les instructions dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

ASSEMBLAGE

Placez la MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES sur une surface plane, sèche près d'une prise électrique.

1. Tout en maintenant le bouton de Relâchement, fixez la chute à noix à l'ouverture de l'accessoire comme indiqué dans les images ci-dessous. Relâchez le bouton de déverrouillage lorsque la chute à noix est verticale et s'est verrouillée en place.



2. Placez la tarière dans la chute à noix. Veillez à ce que l'axe de la tarière soit complètement insérée dans l'encoche située au sein de l'ouverture de pièces-jointes.

3. Avec la tarière en place, mettez le broyeur à noix dans l'ouverture de la chute à noix. Alignez les encoches de l'extérieur afin que la tête du broyeur à noix soit égal avec la Chute à noix.

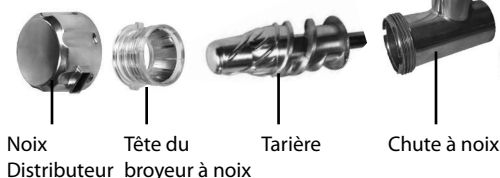
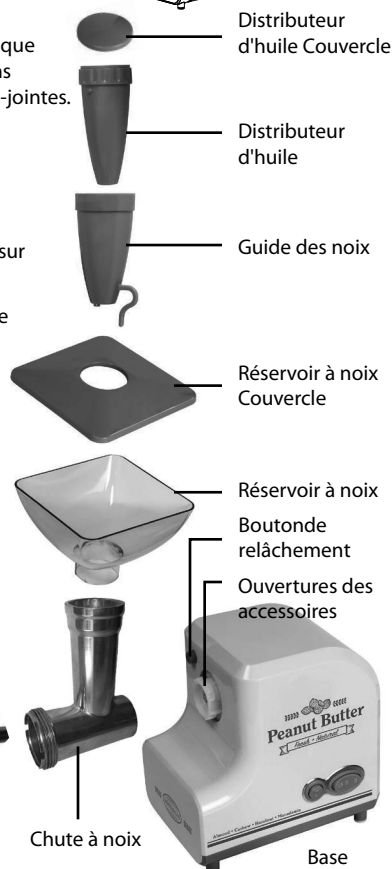
4. Vissez le distributeur à noix dans le sens horaire sur la chute à noix afin de sécuriser l'assemblage.

5. Ensuite, placez le réservoir à noix sur le dessus de la chute à noix puis placez le couvercle du réservoir à noix sur le réservoir à noix.

6. Enclenchez le couvercle du distributeur d'huile sur le distributeur-même, puis insérez le distributeur d'huile dans le guide à noix.

REMARQUE : Contrôlez le débit d'huile dans votre beurre de noix en suivant les étapes décrites selon LE CONTRÔLE DU DÉBIT DE L'HUILE dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

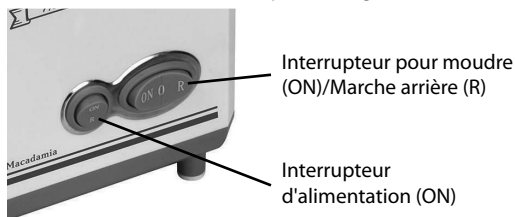
7. En dernier lieu, insérez le guide de noix dans le trou sur le dessus du couvercle du réservoir à noix.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant de commencer, assemblez la MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES selon les étapes rédigées dans la section PIÈCES ET ASSEMBLAGE.

1. Placez la machine professionnelle pour faire du beurre d'arachides sur une surface plane, sèche près d'une prise électrique.
2. Recueillir votre type préféré de noix (1 lb maximum par lot), votre type préféré d'huile et un bocal afin que le beurre de noix fabriqué y soit mis en pot. Certaines des huiles plus populaires sont végétales, canola, tournesol, pépins de raisin et l'huile d'arachides.
REMARQUE : Utilisez uniquement les noix sans écale ou avec des écailles enlevées. NE rien mettre AUTRES que des noix et de l'huile dans la MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES.
3. Ajouter les noix dans le réservoir à noix et replacez le couvercle.
⚠ IMPORTANT : Ne jamais mettre autres choses que des noix écalées dans le réservoir à noix. Cela pourrait endommager l'appareil.
4. Ensuite, placez le distributeur d'huile dans le Guide à noix. Tournez le distributeur d'huile dans le sens antihoraire afin de vous assurer que les trous pour l'huile sont fermés puis ajoutez l'huile dans le distributeur d'huile. Remplacez le couvercle de distributeur d'huile sur la distributeur d'huile.
REMARQUE : Contrôlez le débit d'huile dans votre beurre de noix en suivant les étapes décrites selon LE CONTRÔLE DU DÉBIT DE L'HUILE.
5. Insérez l'ensemble distributeur de Guide/huile de noix dans le trou sur le dessus du couvercle du réservoir à noix.
6. Placez le bocal sous le distributeur à noix puis branchez l'appareil dans la prise électrique murale.
7. Pour commencer à faire le beurre de noix, tournez le bouton d'alimentation à ALLUMÉE (ON) puis tournez l'interrupteur du broyeur à ALLUMÉ (ON). Le beurre de noix commencera à couler dans le bocal sous le distributeur à noix.
REMARQUE : Certains types de noix sont plus denses que d'autres et peuvent avoir tendance à obstruer l'unité. Dans ce cas, tournez l'interrupteur poudre moulin en marche arrière (R) pour changer la direction de la tarière.



8. Pour ajouter l'huile aux noix, tourner le distributeur d'huile dans le sens horaire et l'huile commencera à couler en filet dans le réservoir à noix afin de créer un beurre de noix plus crémeux. Pour arrêter l'huile, faites tourner le distributeur d'huile vers la gauche pour arrêter l'écoulement d'huile.
REMARQUE : Certains types de noix ont naturellement un niveau plus élevé d'huile. Utilisez plus ou moins d'huile selon le débit. NE PAS ranger dans une étagère, car le beurre de noix frais et naturel deviendra aigri.

(Comment Faire Fonctionner continued on next page...)

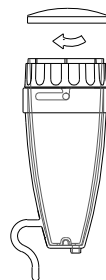
9. Finalement, suivez les directives pour le nettoyage et l'entretien afin de nettoyer votre machine professionnelle à faire du beurre d'arachides.
10. Une fois la quantité désirée de beurre de noix est fait, mettre l'interrupteur de moudre à la position neutre (au centre) et actionnez l'interrupteur principal à ÉTEINTE (R). Ensuite, débranchez l'appareil.
11. Mélanger n'importe quels édulcorants, épices ou d'autres ingrédients après avoir effectué le beurre de noix.
12. Beurre de noix peut être servi immédiatement. Pour ranger le beurre de noix, mettre dans un récipient ou un bocal hermétique et réfrigérer. NE PAS ranger dans une étagère, car le beurre de noix frais et naturel deviendra aigris.
13. Finalement, suivez les directives pour le NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN afin de nettoyer votre MACHINE PROFESSIONNELLE À FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES.

CONTRÔLER LE DÉBIT D'HUILE

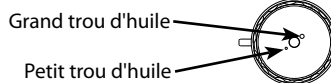
Suivez ces étapes afin d'ajuster la quantité d'huile qui composera votre beurre de noix.

1. Alignez le trou situé au fond du guide de noix avec soit le petit ou le grand trou pour l'huile situé au bas du distributeur d'huile. Le grand trou d'huile fera couler une plus grande quantité que le plus petit trou.
2. Insérez le distributeur d'huile dans le GUIDE DE NOIX.
3. Tournez le distributeur d'huile dans le sens horaire afin d'aligner les trous situés au fond de chaque pièce afin de créer un débit d'huile. Tournez le distributeur d'huile dans le sens anti-horaire afin d'arrêter le début d'huile de couler.

Guide des noix - Assemblage du distributeur d'huile



Aperçu du dessus du distributeur d'huile



CONSEILS UTILES

NOIX

- Utilisez que des noix écalées dans votre MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES.
- Cela pourrait aider à hacher finement les noix afin de les placer dans le réservoir à noix. Cela permettra au broyeur à noix de travailler plus rapidement et efficacement et empêchera celui-ci de s'obstruer.
- Lorsque vous faites votre beurre de noix dans votre MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES, vous aurez besoin d'ajuster la quantité d'huile selon le type de noix que vous utilisez. Certaines noix telles les noix de Macadame possèdent un contenu élevé en huile et gras et vous n'aurez presque ou pas besoin de rajouter d'huile. Les noix ayant un contenu faible en huile, telles les amandes, auront besoin de plus d'huile.
- Pour faire du beurre de noix rôti, placez les noix fraîches sur un papier parchemin ou une lèche-frites recouverte d'une pellicule en aluminium et les rôtir à plus de 350°F (175°C) environ 12 à 15 minutes, en brassant une ou deux fois pour empêcher de brûler. Allouez aux noix de refroidir entièrement afin de placer votre MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES.

RANGER DE BEURRE DE NOIX

- Du beurre de noix frais doit être rangé au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Votre beurre de noix se gardera de 1 à 2 mois au réfrigérateur. NE PAS ranger à la température de la pièce car le beurre de noix se rancira.
- Avant de servir, peut-être préférez-vous d'enlever le beurre de noix du réfrigérateur et transférez-le dans un bol pouvant aller au micro-ondes, puis chauffez-le de 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance d'une tartinade. NE PAS remplacer le beurre de noix au réfrigérateur après l'avoir chauffé. Jetez le beurre inutilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES en suivant ces instructions et précautions simples.

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique en débranchant l'appareil.
2. Enlevez toutes les pièces de la base (chute à noix, réservoir à noix, couvercle du réservoir à noix, guide des noix, distributeur d'huile, couvercle du distributeur d'huile, tête du broyeur à noix et distributeur à noix). Lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse avec un chiffon non abrasif. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.
3. Essuyez la base avec un linge humide, non-abrasif puis asséchez-la.
IMPORTANT: NE JAMAIS placer la base ni le cordon directement dans l'eau. Cela pourrait causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
4. Une fois toutes les pièces complètement sèches et rangez votre MACHINE PROFESSIONNELLE DE BEURRE D'ARACHIDES dans un endroit propre et sec.
5. Ne JAMAIS submerger la MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.

RECETTES

Avec la MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES vous pouvez faire des beurres de noix frais et goûteux que toute la famille aimera ! Utilisez une variété de noix pour faire du beurre de noix naturel, puis ajoutez-y des édulcolorants ou épices au choix. Soyez créatif et profitez de votre MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES !

Beurres de noix faits maison délicieux peuvent être utilisés sur :

- Tartinades
- Trempettes
- Crèmes à fourrer les gâteaux et des petits gâteaux
- Sauces pour entrées

MIEL ET BEURRE D'ARACHIDE

- 2½ d'arachides écalées hachées (salées ou non)
 - 2 c. à soupe. Huile végétale, de canola ou de tournesol
 - 2 c. à soupe. Miel
- Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner afin de faire du beurre d'arachides.
- Placez du beurre d'arachides frais dans un bol à mélanger et ajoutez du miel. Mélangez pour combiner.
- A conserver au réfrigérateur.

BEURRE D'ARACHIDES AU CHOCOLAT

- 1½ tasses de beurre d'arachides
 - ½ tasse de brisures de chocolat semi-sucrés
 - ¼ tasse de beurre ou de margarine, ramolli
 - ¼ tasse de sucre à confectionner
 - 1 c. à thé D'extrait de vanille
 - 1 c. à thé Grains de café instantanés
 - 1 c. à thé Eau chaude
- Préparer le beurre d'arachides avec la recette de beurre d'arachides au miel ci-dessus.
- Fondre les brisures de chocolat dans un bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Retirez du feu puis laissez le mélange refroidir jusqu'à tiède.
- Raclez le chocolat fondu dans un grand bol. Ajoutez le beurre d'arachides, le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à homogénéité.
- Mélangez le café instantané avec de l'eau chaude jusqu'à ce que le café soit dissout. Ajoutez le café au mélange de beurre d'arachides au chocolat jusqu'à homogène.
- A conserver au réfrigérateur.

BEURRE D'AMANDES

- 1 tasse d'amandes rôties ou fraîches, hachées
 - 1 à 2 c. à soupe. Huile de canola
 - ¼ c. à thé Sel de mer
- Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner afin de faire du beurre d'amandes.
- Incorporer le sel de mer.
- A conserver au réfrigérateur.

TARTINADE AU CHOCOLAT NOISETTE

- ¾ tasse noisettes écalées, grillées et hachées
 - 1 c. à soupe. Huile de canola
 - ½ tasse (3 on.) Pépites de chocolat semi-sucrées
 - ⅔ tasse de lait sucré condensé
 - 1 c. à soupe de miel
 - ⅛ c. à thé Sel Kosher
- Pour rôtir les noisettes :**
Préchauffer le four à 350° F. Étendez les noisettes hachées sur une plaque à biscuits recouvertes d'un papier parchemin ou d'aluminium. Mettre au four pendant 5 minutes et brassez. Rôtir au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que vous sentiez les noix rôtir. Veillez à ne pas brûler les noix.
- Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner afin de faire le beurre de noisettes.
- Fondre les brisures de chocolat dans un bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Laisser refroidir à température ambiante.
- Dans un grand bol, mélangez le beurre de noisettes, le lait condensé, le miel et le sel. Mélanger le tout, raclant le bol au besoin. Ajoutez le chocolat refroidi et mélanger. Transférez la tartinade dans un plus petit bol.
- A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE GRENOBLE CANNELLE

- 3 tasses de noix de Grenoble hachées
 - 1 à 2 c. à soupe. Huile de canola
 - ½ c. à thé Cannelle
 - Une pincée de sel
 - Saupoudrez de sucre, facultatif
- Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner afin de faire du beurre d'arachides.
- Transférez le beurre de noix de Grenoble et ajoutez-y la cannelle, le sel et le sucre. Mélangez le tout.
- A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE MADAME À L'ÉRABLE

- 2 tasses de noix de Macadamie fraîches, hachées finement
- 2 c. à soupe. Sirop d'érable
- 1 c. à thé Extrait de l'érable, facultatif
- Une pincée de sel

Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.

REMARQUE : En raison de sa forte teneur en huile, il n'y a aucun besoin de rajouter de l'huile aux noix de Macadamie.

Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner afin de faire du beurre d'arachides.

Placez le beurre frais dans un bol et ajoutez-y le sirop d'érable, l'extrait d'érable et le sel. Remuer pour mélanger.

A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE GRAINES DE TOURNESOL

- 2 tasses de graines de tournesol
- 1 à 2 c. à soupe. Huile de canola
- Sel de mer, au goût
- Miel, au goût

Placez les graines de Tournesol écalées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.

Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.

Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner pour faire votre beurre de noix de Tournesol.

Placez le beurre de tournesol frais dans un bol et ajoutez-y le miel et le sel de mer. Remuer pour mélanger.

A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE PACANES RÔTIES

- 1 tasse de pacanes hachées
- ½ à 1 c. à soupe Huile végétale
- ⅛ c. à thé sel

Pour rôtir les noix de pacanes :

Préchauffer le four à 350° F. Étendez les noix de pacanes hachées sur une plaque à biscuits recouvertes d'un papier parchemin ou d'aluminium. Mettre au four pendant 5 minutes et brassez. Rôtir au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que vous sentiez les noix rôtir. Veillez à ne pas brûler les noix.

Retirez du four et placez sur une plaque recouvert d'un papier parchemin pour refroidir.

Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.

Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.

Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner pour faire votre beurre de noix de pacanes.

Incorporer le sel.

A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE CAJOU

- 2 tasses de noix de cajou rôties non salées, hachées
Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- 2 à 3 c. à soupe. Huile végétale
Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- ¼ c. à thé sel
Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner pour faire du beurre de noix de cajou.
- 1 c. à thé Sucre, facultatif
Transférez dans un bol et ajoutez le sel et le sucre. Mélangez pour combiner.

A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE NOIX DE SOYA

- 1 tasse de noix de soya grillées sèches
Faites tremper les fèves de soya dans de l'eau pour environ 30 minutes.
- 1½ tasses de l'eau
Placez les fèves de soya dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- 1 à 2 c. à soupe. Huile de canola
Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- Pincée de sel, facultatif
Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner pour faire du beurre de noix de cajou.
- 1 c. à soupe. Sirop d'agave, facultatif
Transférez dans un bol et ajoutez-y le sel et le nectar d'agave. Mélangez pour combiner.

A conserver au réfrigérateur.

BEURRE DE PISTACHES

- 1 tasse de pistaches, hachées et écalées
Placez les noix écalées, hachées dans le réservoir à noix. Replacer le couvercle et insérez le guide de noix.
- 2 à 3 c. à soupe. Huile de canola ou de graines de raisin
Remplissez le distributeur de noix avec de l'huile. Placer dans le Guide de noix.
- 1 c. à soupe. Miel
Suivez les directives dans la section Comment faire fonctionner pour faire le beurre de pistaches.
- 1 à 2 c. à soupe. Eau, facultatif
Transférez dans un bol et ajoutez-y le miel. Mélangez pour combiner. Ajouter 1 à 2 c. à soupe d'eau si nécessaire et mélanger pour obtenir la consistance désirée.

A conserver au réfrigérateur.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLÉZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE PROFESSIONNELLE POUR FAIRE DU BEURRE D'ARACHIDES / PBM500

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

